

Qualità e sicurezza alimentare: standard sempre più elevati con la ricerca del CREA

Le più avanzate metodologie di chimica analitica e innovazioni tecnologiche per un agroalimentare sempre più sicuro, tracciato e di qualità. Questo l'obiettivo del workshop *Qualità, sicurezza e applicazioni targeted e untargeted nel settore agroalimentare* organizzato dal CREA in corso oggi 7 maggio, presso la sede del CREA Alimenti e Nutrizione, via Ardeatina 576.

La ricerca scende in campo per garantire a imprese e consumatori prodotti autentici e tipici, rafforzando la trasparenza e la competitività del settore, per una più efficace protezione del Made in Italy e della qualità delle filiere agroalimentari. Non si tratta solo di tracciare e rintracciare l'origine dei prodotti lungo tutta la filiera, ma anche di caratterizzarne la qualità, la tipicità, l'autenticità e la sicurezza, grazie all'impiego di tecnologie innovative, in grado di valorizzare le eccellenze italiane e tutelare quell'unicità resa possibile dal connubio fra scienza e tradizione.

Questo incontro si inserisce nella collaborazione tra CREA, ICQRF - il Dipartimento del MASAF dedicato alla prevenzione e repressione delle frodi alimentari - e Agilent Technologies, uno dei leader mondiali nella produzione di strumentazione, software e beni di consumo per applicazioni analitiche in ambito di certificazione di qualità.

L'evento rappresenta, quindi, un'importante occasione di confronto e di approfondimento su temi strategici per diffondere una vera cultura del Made in Italy agroalimentare. In particolare, verranno descritte applicazioni specifiche nelle **filiera apistica** (determinazione della presenza di metalli pesanti nel miele, polline e cera), **olivicolo-olearia** (applicazioni di spettrometria di massa per determinare i marcatori chimici di qualità e sicurezza e di cromatografia in fluido supercritico per caratterizzare molecole liposolubili nell'olio d'oliva), **orticola** (caratterizzazione del profilo nutraceutico per valutare la qualità delle produzioni), **vitivinicola** (uso della spettrometria di massa per rivelare pratiche non consentite nella produzione dei vini e caratterizzazione di microbiomi per caratterizzare il terroir e la qualità del vino), **cerealicola** (monitoraggio delle micotossine in mais e frumento, profilo metabolomico di cereali e brassica migliorati geneticamente), **frutticola** (caratterizzazione chimica per la valorizzazione funzionale e la trasformazione tecnologica di matrici frutticole e dei loro sottoprodotti e approcci analitici per svelare i segreti dell'aroma degli alimenti).

a cura di Micaela Conterio 335 845 8589

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

X CREARICERCA

FACEBOOK: CREA – RICERCA

LINKEDIN: CREA RICERCA

INSTAGRAM: CREARICERCA

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREAfuturo: <https://creafuturo.crea.gov.it>